

AFA, l'algue bleu vert du lac Klamath

Le miracle de l'Aphanizomenon-Flos-Aquae



Généralités

L'algue bleu vert AFA du lac Klamath dont le nom scientifique est Aphanizomenon-Flos-Aquae (ou plus simplement AFA) est un organisme unicellulaire. C'est une micro algue d'eau douce qui croît à l'état sauvage dans un biotope exceptionnel, les eaux pures du lac Klamath, un lac d'altitude dans l'Oregon aux USA. Ce lac qui est éloigné des influences polluantes des cités et des industries s'étend sur 250 km². Il est exclusivement alimenté en eaux de source au PH neutre d'une incroyable pureté provenant d'une chaîne de montagnes volcaniques.

Il est actuellement la seule source connue et accessible de cette algue. Elle ne peut être ni cultivée ni modifiée génétiquement. Cette algue vit généralement en colonies filamenteuses. C'est un produit naturel vivant qui a un taux vibratoire très élevé.

Historique

L'algue Klamath est une des plus anciennes formes de vie qui est apparue sur notre planète. Très résistante, elle a traversé toutes les époques sans changement, résistant aux microbes et à la pollution.

Certaines algues ont été depuis longtemps utilisées comme nourriture et comme remèdes au fil des âges et de par le monde. Au Japon, des textes anciens datant de plus de 6000 ans rapportent l'utilisation des algues comme remèdes pour divers problèmes de santé. Aujourd'hui encore, les Japonais sont réputés pour être le seul peuple de la terre à consommer largement les algues. A travers toutes les étapes de l'histoire japonaise, les algues ont conservé une place d'honneur. Que ce soit par les aristocrates, les guerriers, les moines bouddhistes végétariens ou le peuple.

Elles jouissent d'une popularité croissante dans toutes les couches sociales. On retrouve beaucoup de preuves de leur utilisation dans les aspects culturels et les rituels de l'époque.

Ces algues de longévité tiennent encore une grande place lors des fêtes de mariage ou du Nouvel An japonais. Dans certaines îles, elles sont utilisées pour des cures de purification au printemps et à l'automne.

Certains «millésimes», soigneusement préparés, doivent attendre sept ans, comme un grand vin, avant d'être dégustés. La cuisine des algues se sophistiqua vers les XVIIe et XVIIIe siècles: on les mangeait cuites au four, vinaigré, en soupe, en salade, en bouillon de base (le célèbre Dashi existe toujours), en sauce, en condiment pour le poisson et les coquillages, en friandise ou en dessert à l'agar-agar. La recette la plus connue au monde est celle des célèbres Norimaki, ces rouleaux de riz et de poisson entourés d'une feuille d'algue noire dont on fait des rondelles. Un régal pour les yeux et un délice pour le palais! On les nomme souvent à tort "Sushi", les confondant avec les boules de riz surmontées d'une languette de poisson cru, sans algue celles-ci qui ont donné leur nom aux Sushi-bars.

Quelque 450 ans après la conquête des Espagnols, on a retrouvé dans les écrits de missionnaires le «Tecuitlatl», substance flottant sur le lac de Mexico donc on faisait des pains. Ce mot signifiait excréments de pierre, car les indigènes du Mexique croyaient que ces algues provenaient des pierres du lac. Sur les marchés des régions du Lac Tchad et du Kanem, les femmes vendaient autrefois sous le nom de "Dihé" de curieuses galettes bleu-vert. Composées de spiruline, une algue bleue microscopique de très grande valeur nutritionnelle, elles formaient la base de la sauce servie avec la boule de mil.

Les algues AFA

Depuis plus de deux décennies, les algues bleu vert poussant à l'état naturel dans le lac Klamath sont récoltées et vendues comme complément alimentaire. Des études scientifiques sérieuses ont confirmé les propriétés curatives uniques de l'AFA.

Récolte et écologie du lac Klamath

Le lac Klamath (encore appelé lac Klamath supérieur) est un vaste lac d'eau douce situé à l'est de la cordillère de la Cascade, dans le centre sud de l'Oregon aux États-Unis. C'est la plus grande réserve d'eau douce dans cet état. Il fait environ 32km de long et 12.9km de large et s'étend au nord-ouest de la cité de Klamath Falls, à une altitude de 1262m.

Il est alimenté par plusieurs cours d'eau, dont le principal est la Williamson River et alimente en retour la Link River, qui part du lac à son extrémité sud. Le lac Klamath est protégé de toute pollution industrielle. L'algue d'eau douce *Aphanizomenon-Flos-Aquae* croît dans un biotope exceptionnel par un ensoleillement idéal, l'eau se chauffe rapidement. Le lac est alimenté en permanence par une eau de PH neutre, d'une

pureté incroyable. Après récolte, l'AFA est séchée à froid. Cette lyophilisation préserve l'équilibre des protéines, des vitamines et des enzymes. En été, l'algue Klamath se reproduit tous les 4 jours. La production annuelle avoisine les 50.000 tonnes. L'AFA est récoltée au meilleur moment de sa croissance, dans ce milieu sauvage où elle évolue spontanément tout en préservant l'intégrité de l'écologie du lac.

Richesse de l'algue AFA pour la santé

Cette algue est considérée comme l'aliment le plus complet et le plus équilibré de notre planète, c'est un aliment entier. En effet, cette algue sauvage d'eau douce a de nombreuses propriétés bénéfiques de par sa richesse en nutriments naturels et précieux.

Elle contient:

- de la provitamine A (précurseur de la vitamine A), des caroténoïdes parfaitement assimilables (L'AFA est 10 fois plus riche en bêta-carotène que la carotte.)
- des vitamines du groupe B : B1, B2, B3 (ou PP), B5, B6, B8, B9, B12 (dans sa forme active), les vitamines C, E, F, K, et de la choline (ex-vitamine J)
- des sels minéraux: calcium, fer (assimilable), magnésium, phosphore, potassium, sodium
- des oligo-éléments: bore, chlore, chrome, cobalt, cuivre, étain, fluor, germanium, iode, manganèse, molybdène, nickel, sélénium, silice, titane, vanadium, zinc.
- tous les acides aminés essentiels, semi-essentiels et la plupart des acides aminés non-essentiels
- des antioxydants
- des protéines (50 à 70 % de son poids), c'est un des taux protéiques les plus élevés du règne végétal
- une grande concentration en acides gras insaturés (Oméga-3)
- de la chlorophylle de haute qualité, le taux le plus élevé de tous les aliments connus. On peut comparer la chlorophylle au sang du végétal, tant sa structure moléculaire est proche de celle des composants actifs de l'hémoglobine dans le sang, exception faite de l'atome central qui est un atome de magnésium (Mg) au lieu d'un atome de fer (Fe)
- des phycocyanines (le pigment bleu exclusif des algues bleues comme l'AFA et la spiruline) particulièrement abondant dans l'AFA, qui sont de puissants antioxydants et anti-inflammatoires, proches des pigments biliaires humains
- des enzymes
- des polysaccharides...

L'AFA est consommée en tant qu'aliment mais surtout comme complément alimentaire naturel aux propriétés incomparables, source de phytonutriments complexes, et à des fins thérapeutiques. On attribue de très nombreuses vertus à cet aliment exceptionnel. Grâce à ses antioxydants, il aide à lutter contre les radicaux libres et à l'oxydation des cellules. Il purifie l'organisme, capte et élimine les métaux lourds et permet une détoxination en profondeur. Grâce à ses phytonutriments, il favorise la régénération cellulaire et a un effet régénérateur sur les fonctions nerveuses et intellectuelles. Il améliore l'intuition, la capacité de concentration, la mémoire, l'énergie et la résistance physique et mentale. Il diminue les effets du stress, la dépression et il a des répercussions positives sur l'humeur et l'anxiété. Il entretient les articulations. Il revitalise et stimule les défenses immunitaires, combat l'inflammation. Il stimule la digestion et améliore le processus digestif. Il aide le corps à combattre la fatigue. Il augmente la vitalité et aide à rester en bonne santé. Il amoindrit les allergies dues au pollen. Il aide au traitement de l'hypoglycémie et à faire baisser le taux de cholestérol et protège le système cardio-vasculaire. Peu calorique, il convient pour les régimes amaigrissants.

Utilisation

Vous trouverez notre algue AFA Klamath de première qualité à commander sur notre site Internet www.oxygen-bar.ch. L'algue bleu vert du lac Klamath est très vite assimilée par l'organisme. Elle convient aux enfants, aux adolescents, aux adultes, aux sportifs ainsi qu'aux convalescents. Elle peut être utilisée au quotidien comme complément nutritionnel: 1g par jour en une ou deux prises à prendre de préférence le matin ou à midi avant le repas. Elle peut être prise en cure de 3 semaines à 6 mois jusqu'à 3-5g par jour, pour combattre la fatigue chronique, lors d'une convalescence ou lors d'une maladie dégénérative.

Produits et emballages

Notre algue AFA est disponible en poudre ou en comprimés de 250mg dans des sachets alimentaires «fraicheur» refermables. Elle peut, chez soi, également être stockée dans nos bocaux en verre violet protecteur d'énergie.



Informations de spécialistes de la nutrition, de thérapeutes ainsi que d'utilisateurs expérimentés.

Remarques: Les points de vue, commentaires et tout autre renseignement de ce document ont pour seul but de fournir de l'information et non de se substituer au conseil d'un médecin. D'aucune manière ces informations ne constituent une recommandation de traitement (préventif ou curatif), une prescription ou un diagnostic, ni ne doivent être considérés comme tels.

